

Vincent Maillard La Bastide de Moustiers à Moustiers Sainte-Marie dans les Alpes-de-Haute-Provence

Une cuisine, pleine de gaieté qui se déguste en buvant le paysage des yeux. Et là encore, on y reconnaît bien la cuisine chère à Alain Ducasse : sans esbroufe et pourtant à combien fastueuse. C'est Vincent Maillard et son équipe qui nous régaleront des produits de la région.

- J'ai connu Alain Ducasse, en 1997, au Louis XV, à Monaco. Pais, deux ans plus tard, comme je souhaitais faire une expérience à l'étranger, Monsieur Ducasse m'envoya dans un restaurant à New-York où je ne me suis finalement pas attardé. De retour en France, il me proposa d'aller passer une semaine à la Bastide avec le chef Benoît Witz qui a fait l'ouverture de l'auberge et qui, aujourd'hui, est à l'Abbaye de La Celle. Habitué aux grosses brigades, ici, je découvrais ce qu'est un vrai travail d'équipe où, si on le souhaite, on participe à tout, échappant ainsi à la routine. D'ailleurs que le menu change tous les jours, selon les produits du potager, du marché...

Alain Ducasse me fait confiance, il me laisse une grande liberté. Tous les matins, vers 11 heures, je lui faxe le menu. L'hiver, le restaurant est complet avec 25/30 couverts et les 12 chambres remplissent parfois la salle à manger. L'été, profitant de la terrasse, nous pouvons recevoir jusqu'à 50 personnes. Alain Ducasse est un homme très rigoureux, très soucieux de la qualité et si nous avons une obligation de résultat, il ne nous incite pas à une course à la rentabilité. Quand il conçoit un projet, c'est qu'il veut quelque chose. Il se donne alors tous les moyens de l'obtenir. Ensuite, il donne à ses collaborateurs responsables tous les moyens de la suivre dans son idée directrice. Tous



les gens qui travaillent pour lui ont parfaitement conscience que même s'ils ont une grande liberté de manœuvre, ce sont les idées de Monsieur Ducasse qui mènent la maison dans laquelle ils travaillent.

À l'ouverture de la Bastide, certains clients venaient poser et retrouver la cuisine gastronomique du Louis XV. Mais plus aujourd'hui. À présent tout le monde sait qu'ici, Alain Ducasse a créé sa première auberge et entend bien proposer une cuisine d'auberge, avec des plats simples et généreux.



On en ferait volontiers sa résidence secondaire.

Ici, nous sommes comme à la maison : toutes les portes sont ouvertes, même celle de la cuisine.

Alain Ducasse a acheté la Bastide il y a sept ans, pour en faire sa première auberge. Il l'a choisie parce qu'elle est en pleine campagne, à l'entrée des gorges du Verdon et à quelques pas de Moustiers-Sainte-Marie. Ancienne propriété d'un maître-falencier, la demeure fut restaurée et réaménagée par Alain Ducasse avec l'aide des gens de talent du pays. Douze chambres, dont une suite, s'appellent : Volière, Coquelicot, Pigeonnier, Lavande... Il y a une piscine, des animaux en semi-liberté (poney, chevaux, faons...), il y a cette lumière si douce propre à la Provence, on y déjeune du gros pain tout chaud tartiné de beurre et de confiture (faite maison)... C'est un petit coin de paradis.

Le parcours du chef

- L'Hostellerie de Lavernos à Bezuze.
- La Belle Ombre à Cannes.
- La Pyramide Fernand Point.
- Le Louis XV à Monaco.
- La Bastide de Moustiers.
- Second de cuisine avec Benoît Witz.
- Décembre 1999 : Chef de cuisine à La Bastide de Moustiers.

Benoît Witz Hostellerie de l'Abbaye de La Celle à La Celle



Après avoir fait l'ouverture de la Bastide de Moustiers et y avoir travaillé durant 3 ans, Benoît Witz a inauguré l'Abbaye de La Celle en 1999. Il a été formé à "l'école du Louis XV". Toute l'équipe était investie du sentiment d'avoir une mission à accomplir. Nous nous sentions comme portés par une volonté de conquête. Ces premières années resteront à jamais gravées dans ma mémoire. À l'Hostellerie, le chef exprime librement ses intuitions mais sans jamais se départir de l'esprit fondateur fait de rigueur, de précision, de qualité du service et des produits. Le service compte entre 70 et 80 couverts que le chef régule d'une cuisine de saison venue du pied des arbres du verger, des plants du potager et des étals des produits locaux. C'est ainsi que, dans un tel cadre, la cuisine peut se réduire à l'essentiel : elle enchante les vins, le ciel de Provence se charge du resto.

Mais que l'on ne s'y trompe pas, le ciel ne fait pas tout et Benoît Witz fait la course aux meilleurs produits. Ici, les gens veulent de beaux produits, un bon service, de belles choses... Nous faisons le maximum pour les satisfaire tout en restant auberge. Et à aucun moment je n'ai eu envie de déroger à "l'esprit Ducasse". Je respecte trop l'homme et j'adhère totalement à sa méthode de travail. Ce que j'apprécie le plus en lui, c'est sa précision. Il a un coup d'œil extraordinaire. Rien ne lui échappe, pas le moindre petit détail, il sait que c'est le détail qui fait la différence.

Située au pied du massif de la Loubé, l'Hostellerie de l'Abbaye est la propriété du Conseil Général du Var. Elle était fermée depuis 18 ans lorsque, à l'initiative dudit Conseil Général, elle fut restaurée sous la direction de Bruno Clément et d'Alain Ducasse.

hâtiments, sa silhouette est majestueuse. La salle capitulaire bénédictine, restaurée par les Bâtiments de France, ouvre ses portes pour les occasions particulières. Le parc de 2,5 hectares est complanté de marronniers, nérans, platanes, cyprès, d'un verger et d'un potager qui fournit les légumes à la cuisine... une piscine chauffée en pierres. Un autre petit coin de paradis.

Le parcours du chef

- Restaurant Paul Bocuse à Lyon.
- Le Prie Castejon à Paris.
- Le Louis XV à Monaco.
- La Résidence de la Pinède à Saint-Tropez.
- Le Ministère du Tourisme à Paris.
- Le Casino de Menton.
- Le Louis XV à Monaco.
- L'Hostellerie du Vallon de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence.
- La Bastide de Moustiers d'Alain Ducasse à Moustiers-Sainte-Marie, chef de cuisine.
- En 1999 : l'ouverture de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle.

